



**WiderStark**

Fleisch vo dä Weid



## Rustikaler Hamburger

### Zutaten für 4 Personen

700 g Natura-Beef Gehacktes

4 Scheiben Käse

4-8 Tranchen Speck

8 Scheiben Ruchbrot

1 Tomate

1 Zwiebel

Salatblätter

Salz, Pfeffer

Olivenöl

### Sauce

4 El Mayonnaise

2 El Ketchup

2 Tl Tabasco

2 Tl Worcestersauce

2 Tl Whiskey



1 Backofen auf 60° vorheizen.

2 Gehacktes mit Salz und Pfeffer würzen, in vier Portionen teilen und flach drücken, etwas grösser als die Brotscheiben.

3 Die Tomaten und Zwiebeln in Scheiben schneiden und zur Seite legen. Salat waschen und bereit legen.

4 Das Fleisch nun bei starker Hitze im Öl kurz beidseitig anbraten, wenn es innen noch etwas roh ist mit einer Scheibe Käse bedecken und auf eine Platte in den Ofen schieben.

5 Jetzt den Speck knusprig braten und auch in den vorgeheizten Ofen geben.

6 Während dessen für die Sauce alle Zutaten zusammen mischen.

7 Die Brotscheiben in dem ausgelassenen Speckfett kurz anrösten.

8 Anschliessend 4 Brotscheiben mit der Sauce bestreichen, Salat darauf legen, dann das Fleisch mit dem Käse, Tomate und Zwiebel, der Speck und zum Schluss den Rest der Sauce und die Brotdeckel darauf.